

LES ENTRÉES

Assiette de jambon Serrano (Origine Espagne, env. 120gr)	12,50€
Planche mixte, charcuteries et fromages AOP	15,50€
Croquettes de pied de cochon (Origine France, env. 80gr)	9,50€
Poitrine de porc confite (Origine France, env. 80gr), pommes de terre cuites au four, crème crue au zaatar	8,50€
Oeuf parfait en meurette	6,50€
Foie gras de canard français (env. 80gr), chutney mangue/oignons rouges	16,50€
Os à moelle (Origine France)	10,50€

GRILL STORE

La côte de boeuf VBF (500gr)/42€ ou (1kg)/78€	
L'entrecôte bretonne VBF (env. 250gr)	28€
La bavette Race à Viande (env. 180gr)	19€
La basse côte Normande (env. 400gr)	29€
Le faux filet VBF (env. 200gr)	22€
Le filet de boeuf VBF (env. 200gr)	29€ / Rossini 35€
L'andouillette de Dinan (env. 180gr)	20,50€
Le Classique Steak, frites (rond de tranche grasse, env. 180gr)	17,50€

♥ **PLANCHE DE VIANDES à partager : 450gr par personne / 44€**

Garnitures et Sauces

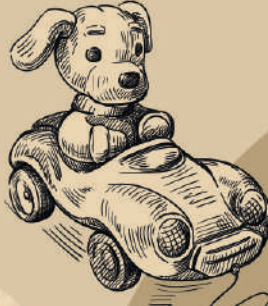
Frites, Pommes de terre purée,
Poêlée de champignons,
Poêlée de légumes d'hiver

Béarnaise, échalote, poivre,
beurre maître d'hôtel, roquefort

Supplément garniture : 3,50€ / Supplément sauce : 1€

Avec Amour

Carpaccio traditionnel (env. 150gr) pesto, parmesan, citron et tomates cerises	16€
Tartare de boeuf traditionnel (env. 180gr) câpres, cornichons, échalotes ciselées, persil, jaune d'oeuf, sauce anglaise	18€
Tartare de boeuf à la moelle (env. 180gr) tartare traditionnel sur un os à moelle rôti	20€
Burger Hivernal pain, steak haché de boeuf VBF (env. 160gr), fondue d'oignons, salade, croustillant de morbier, sauce Grill	18€
Burger Poulet pain, poulet français pané maison, fondue d'oignons, salade, sauce maison	18€
Salade de chèvre chaud salade, noix, toasts de chèvre et julienne de pommes Granny Smith	15€
Poitrine de porc confite (origine France, env. 200g) purée de pommes de terre et jus corsé	15€
Magret de canard entier (origine France, env. 380g) garniture et sauce au choix	26€
Pavé de cabillaud (env. 140g) panais en texture (purée, confit et chips), condiment noisette	21€
Suprême de volaille (FR) aux morilles, champignons en persillade	17,50€



Menu Le Petit Grilladin 11€

Jusqu'à 12 ans

Poulet croustillant, Steak haché ou Poisson
+ Frites, Légumes ou Purée
+ Glace 2 boules ou le Chou Prof'

MENU À 32€

Oeuf parfait en meurette
Poitrine de porc confite

Bavette Race à Viande,
sauce échalote et frites maison

Pavé de cabillaud,
panais en texture, condiment noisette

Demi magret de canard,
pommes de terre purée, sauce poivre

Crème brûlée maison à la vanille
Choux profiteroles
Assiette de fromages



LES DESSERTS

Assiette de fromages	7,50€
Les profiteroles	8,50€
Tartelette Bretonne, palet breton, crème caramel, glace caramel beurre salé	9€
Crème brûlée maison à la vanille	7€
Tiramisu à partager (2 pers.)	14€
Mousse au chocolat maison	8€
Café gourmand	8,50€
Thé gourmand	9,50€

COUPES GLACÉES

La Breizh du Grill 2 boules vanille, 1 boule caramel beurre salé, nougatine, coulis de caramel maison, crème fouettée maison	8€
La Mr Jack 1 boule noisette, 2 boules straciatella, chocolat chaud, crème fouettée maison	9€
La Vaiana 1 boule framboise, 2 boules mangue, coulis fruits rouges, crème fouettée maison	8€
Dame Blanche 3 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée maison	8€



COUPES ALCOOLISÉES

L'After-Eight 2 boules menthe-chocolat, Get 27 (2cl), crème fouettée maison	9€
Le Colonel 3 boules citron vert, Vodka (2cl)	9€
La Vie en Rose 2 boules framboise, crème de framboise, Champagne (2cl)	9€

Coupe 2 boules : 4€ / Coupe 3 boules : 6€
Parfums : citron vert, fraise, framboise, mangue, noisette,
straciatella, pomme, vanille, chocolat, café, caramel beurre salé,
menthe-chocolat, pistache

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

AOP Côtes de Blaye - Sainte Croix	5€	17€	25€
AOP Terrasse de Larzac - Domaine de l'Estagnol	5,5€	22€	33€
AOP Bourgogne Pinot Noir - Cave de Lugny	6.8€	26€	39€
AOP Côtes du Rhône - Famille Perrin	5€	17€	26€
AOP Chinon - Domaine Gouron	5€	17€	26€

SANS ALCOOL

Vittel/San Pellegrino	50cl 3.90€	1L 4.90€
Coca-Cola 33cl		4.00€